

# Kalėdiniai vafliai su „Nutella®“

Vidutinis

1 val. 10 min.



## INGREDIENTAI

### 9 porcijai

- 15 g kremo „Nutella“ vienam vafliui
  - 500 g miltų
  - 300 g cukraus
  - 100 g išlydyto sviesto
  - 4 kiaušinių
  - Žiupsnelio druskos
  - 500 ml pieno
  - 1 pakelio kepimo miltelių
  - 1 šaukšto mačios
- Vaisių papuošimui (aviečių ir šilauogių)

## ŽINGSNIAI



1

Suberkite miltus, cukrų, kepimo miltelius, jmuškite kiaušinius ir išmaišykite.

Supilkite pusę pieno, išmaišykite, paskui vis maišydami supilkite likusį pieną.

Supilkite išlydytą sviestą, įberkite žiupsnį druskos ir išmaišykite.

Masę padalinkite į 2 dubenėlius.



2

Į antrąjį dubenėlį įberkite mačios ir išplakite.

Palikite pastovėti 30 minučių.



3

Įjunkite vaflių keptuvę ir iškepkite vaflius.

Kiekvieną vaflių perpjaukite pusiau ir ant lėkščių išdėliokite po vieną paprasto, vieną mačios, ir dar vieną paprasto vaflio puselę.



4

Konditeriniu maišeliu išspauskite kremo „Nutella“ (15 g) ir suformuokite girliandą, o uogas išdėliokite taip, kad išeitų Kalėdų eglutė.

**Skanaus!**